

Kamakura es una ciudad que pertenece a la provincia japonesa de Kanagawa, Japón. Se encuentra a unos cincuenta kilómetros al suroeste de Tokio. La ciudad es famosa por su Gran Buda (Daibutsu) – una estatua de bronce de 13 metros y medio de altura del siglo XIII.

Aunque hoy en día Kamakura es una ciudad pequeña, los libros de historia la describen como la antigua capital de Japón, base de la oficina del líder militar japonés durante la época de Kamakura.

Kamakura fue nombrada oficialmente como ciudad el 3 de noviembre de 1939. Existen varias hipótesis sobre el origen del nombre de la ciudad. Según la teoría más probable es que Kamakura, al estar rodeada de montañas por tres lados, se comparaba tanto a una chimenea (kamado, kama) como a un almacén (kura), porque ambos solo tiene un lado abierto.

Kamakura is a city located in Kanagawa Prefecture, Japan, about 50 kilometres South-West of Tokyo, famous for its Great Buddha (Daibutsu), a 13th-century bronze statue (13,35 m).

Although Kamakura is nowadays rather small, it is often described in history books as a former capital of Japan as the seat of the Shogunate and of the Regency during the Kamakura Period. Kamakura was designated as a city on November 3, 1939.

There are various hypotheses about the origin of the name. According to the most popular theory, Kamakura, embedded between mountains, was compared both to a fire place (kamado, kama) and to a warehouse (kura), because both only have one side open.

MENÚ DEGUSTACIÓN KAMAKURA

DISCOVERY MENU KAMAKURA

- ✓ Ensalada de wakame, tofu y tomate marinado
- ✓ *Seaweed salad, tofu and marinated tomato*

Combo sushi

2 nigiri, 2 gunkan, 4 sashimi
Elección del Chef / Chef's choice

- ✓ Tempura yasai
- ✓ *Vegetable tempura*

Cherne frito marinado en yuzu y miso
Deep-fried stone bass marinated in yuzu and miso

Teppanyaki

Wagyu con setas de temporada
Wagyu with seasonal mushrooms

Kyoto

Coulant de matcha y helado de jengibre con crumble de miel 8
Matcha lava coulant with ginger ice cream topped with a crumble of honey

62 por persona / 62 per person

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño

Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

✓ Vegetariano / Vegetarian

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN ITADAKIMASU

Menú disponible hasta las 21:00 y sólo servido en mesa completa
Menu available until 21:00 and only served for the entire table

✓ Edamames
Edamame beans

✓ Ensalada wakame
Wakame seaweed salad

Navajas aderezadas
Savoury razor clams

Gunkan de salmón con mayonesa japonesa / Gunkan de atún picante
Salmon gunkan with Japanese mayonnaise / Spicy tuna gunkan

Sashimi de atún / Surtido de nigiri
Tuna sashimi / Combo nigiri

✓ Tempuras de algas kaiso
Kaiso seaweed tempura

Teppanyaki
Pez mantequilla con edamame en yuzu
Butterfish with edamame beans in yuzu

Teppanyaki
Wagyu con setas de temporada
Wagyu with seasonal mushrooms

Yuzu
Mousse de yuzu con frutos rojos
Yuzu mousse with red berries

Sakura
Semi esfera de mousse de cacao negro y cerezas amaranas
Semisphere of dark cocoa mousse with amarena cherries

75 por persona / 75 per person

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño
Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

✓ Vegetariano / Vegetarian

Los precios en € incluyen el IGIC / The prices in € include the local taxes

V MENÚ BEJILARIAN

Edamame
Edamame beans

Tempura yasai
Vegetable tempura

Teppanyaki de verduras y tofu
Tofu and vegetable teppanyaki

Raichi Lychee
Cremoso de lichi con sorbete de frambuesa
y bizcocho de wasabi
*Creamed lychee with raspberry sorbet
and wasabi sponge cake*

MENÚ KYOTO

V Miso shiro
con tofu y alga wakame / with tofu and seaweed

Tempura ebi
Prawn tempura

Pollo yakitori
Chicken yakitori

Haru
Bizcocho de cerveza y canela, quenelle de cheesecake,
con una sopa de frutos rojos y sake
*Beer and cinnamon biscuit with cheesecake quenelle
drizzled with cherry and sake soup*

MENÚ KABUTO

- V Ensalada verde con mango, tomate cherry, aguacate, queso
tempurizado con vinagreta de miel de palma y soja
- V *Green salad with mango, cherry tomato, avocado, deep fried
cheese with palm honey vinaigrette and soy sauce*

A elección del Chef / *Chef's choice*
4 uramaki, 2 hosomaki, 2 nigiris
4 uramaki, 2 hosomaki, 2 nigiris

Teppanyaki de salmón
Salmon teppanyaki

Buraini Yuzu
Brownie con helado de vainilla y gelatina de yuzu
Brownie with vanilla ice cream and yuzu jelly

Cada menú / *Each menu*
36 por persona / *Per person*

**Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular.
Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener
en cuenta a la hora de preparar su menú.**

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.*

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño
Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

V Vegetariano / *Vegetarian*

SOPAS / SOUPS

Miso Shiro 7
✓ con tofu y alga wakame / with tofu and seaweed

Miso Shiitake 8
✓ con shiitake / with shiitake

Miso Tori 8
con pollo / with chicken

Udon, shiitake, solomillo y
huevo a baja temperatura 14
*Udon, shiitake, beef fillet and egg
cooked at low temperature*

Ramen con panceta de cerdo,
cebollita, huevo y aonori 12
*Pork belly ramen, spring onions,
egg and aonori*

ENSALADAS / SALADS

✓ Ensalada de wakame, tofu y tomate marinado 9.75
Seaweed salad, tofu and marinated tomato

✓ Ensalada verde de mango, tomate cherry, aguacate, queso tempurizado con vinagreta de miel de palma y soja 9
Green salad with mango, cherry tomato, avocado, deep fried cheese with palm honey vinaigrette and soy sauce

Sunomono moriwase: ensalada de algas con pepino, pescado, mariscos y salsa ponzu 10.50
Sunomono moriwase: seaweed and cucumber salad with fish, seafood and ponzu sauce

ENTRANTES / STARTERS

✓ Edamame 6
Edamame beans

Edamames con salsa yakiniku y vieiras en panko 13
Edamame beans with yakiniku sauce and scallops in panko crumbs

Bao de magret de pato, cebolla encurtida y kimchi 8.50
Steamed bun filed with, pickled onions and kimchi

Bogavante en bisquet de teriyaki con ensalada de mango, papaya y cilantro 22
Teriyaki lobster bisque with mango, papaya and coriander

Tartar de atún con tempura de cangrejo real y sorbete de wasabi 14
Tuna tartar with king crab tempura and wasabi sorbet

Takoyaki: pequeñas croquetas de pulpo 9
Takoyaki: croquettes of fried baby octopus

Gyoza de cerdo 9
Pork gyoza

✓ Gyoza de vegetales 8
Vegetable gyoza

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño
Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

✓ Vegetariano / Vegetarian

Los precios en € incluyen el IGIC / The prices in € include the local taxes

SASHIMI

(3 / 5 / 7 unidades / 3 / 5 / 7 pieces)

Maguro 10 / 14 / 17
Atún / Tuna

Suzuki 8 / 12 / 14
Lubina / Seabass

Unagi Kabayaki 6 / 9 / 11
Anguila / Eel

Hotate Kai 8 / 12 / 14
Vieiras / Scallops

Sake 8 / 12 / 14
Salmón / Salmon

USUZUKURI

Lubina con mayonesa y cilantro 15
Seabass with mayonnaise and fresh coriander

Atún con emulsión de chipotle y sirope de palma 17
Tuna with a chili palm syrup emulsion

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño
Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

NIGIRI SUSHI

(2 unidades / 2 pieces)

Maguro 8
Atún / Tuna

Unagi Kabayaki 7
Anguila / Eel

Hotate Kai 8
Vieiras / Scallops

Suzuki 8
Lubina / Seabass

Ebi 7
Langostinos cocidos / Cooked prawns

Sake 7
Salmón / Salmon

HOSOMAKI ROLL

(6 unidades / 6 pieces)

Tekka maki 14
Atún / Tuna

✓ Kappa maki 10
Pepino / Cucumber

Sake maki 12
Salmón / Salmon

✓ Abokado maki 10
Aguacate / Avocado

Ebi maki 12
Langostinos cocidos / Cooked prawns

FUTOMAKI

(4 unidades / pieces 8 unidades / pieces)

✓ Veggie roll 9 / 16
Vegetales de temporada a la parrilla / grilled seasonal vegetables

Tempura roll 12 / 24
Atún, salmón, pepino y queso crema
Tuna, salmon, cucumber, and cream cheese

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño
Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

Los precios en € incluyen el IGIC / The prices in € include the local taxes

URAMAKI ROLL

(4 unidades / pieces 8 unidades / pieces)

Tamago yaki roll 13 / 24

Salmón, queso crema, calabaza deshidratada y cebolleta
Salmon, cream cheese, dried pumpkin and spring onions

Crispy duck roll 14 / 27

Pato marinado en salsa hoisin, verduras y batata en kakiage
Duck breast marinated in hoisin sauce, vegetables and sweet potato kakiage

Rainbow roll 14 / 27

Langostino y pepino cubierto con salmón, atún y lubina
Prawn and cucumber covered with tuna, salmon and seabass

Unagi roll 15 / 28

Ebi en tempura, aguacate cubierto de unagi y salsa teriyaki
Prawn tempura, avocado covered with unagi and teriyaki sauce

Spicy tuna 15 / 28

Atún, aguacate, tobiko y salsa kimchi
Tuna, avocado, fish roe and kimchi sauce

Dinamita roll 15 / 28

Lubina en tempura, vieira y tobiko
Seabass in tempura, scallops and fish roe

Eby fry 14 / 27

Langostino empanado en panko, aguacate y anguila ahumada
Prawn avocado and smoked eel battered in panko and deep fried

California roll 13 / 24

Surimi, pepino y aguacate cubierto de tobiko
Surimi, cucumber and avocado covered with fish roe

Kamakura: 13 / 24

Langostinos, salmón, mango, salsa teriyaki
Prawns, salmon, mango, teriyaki sauce

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debemos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño

Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

PLATOS VARIADOS / COMBO DISHES

Combo mixto 36

3 nigiris, 4 hosomakis, 4 uramakis, 4 sashimis
3 nigiris, 4 hosomakis, 4 uramakis, 4 sashimis

Combo nigiri 29

10 unidades de nigiris
10 pieces of nigiris

Combo maki 24

4 hosomakis, 4 futomakis, 4 uramakis
4 hosomakis, 4 futomakis, 4 uramakis

Combo sashimi 32

16 unidades de sashimis
16 pieces of sashimis

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño

Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

TEMPURA

Ebi 15
Langostinos / Prawns

Sakana 12
Pescado / Fish

Toriniku 11
Pollo / Chicken

V Yasai 11
Verduras / Vegetables

V Tofu 11

FIRMA DEL CHEF / SIGNATURE DISHES

Suzuki no ama-miso (lubina salvaje marinada con miso)
con un risotto de cebada y algas nori 25
Wild seabass marinated in miso with barley risotto and nori seaweed

Cherne frito marinado en yuzu y miso 23
Deep-fried stone bass marinated in yuzu and miso

Panceta crujiente de cerdo cocinada a baja temperatura con setas 18
Crispy sous vide pork belly with wild mushrooms

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño
Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

V Vegetariano / Vegetarian

Los precios en € incluyen el IGIC / The prices in € include the local taxes

TEPPANYAKI

✓ Verduras y tofu 16
Vegetables and tofu

Atún marinado en soja y sésamo 28
Tuna marinated in soy sauce and sesame

Salmón 21
Salmon

Langostinos 30
Prawns

Wagyu con setas de temporada 38
Wagyu with seasonal mushrooms

Yakitori 18
Chicken skewers

Magret de pato marinado en jengibre
y especias tostadas 26
Marinated duck breast in ginger and toasted spices

Solomillo de Black Angus
con prensado de verduras 28
Black Angus beef fillet with vegetables

ARROZ / RICE

✓ Gohan 4
Arroz al vapor / Steamed Rice

Yakimeshi

✓ con huevo y verduras / *with egg and vegetables* 6

con pollo / *with chicken* 8

con ternera / *with beef* 12

con langostinos / *with prawns* 12

NOODLES

Yakisoba

✓ con verduras / *with vegetables* 6

con pollo / *with chicken* 8

con ternera / *with beef* 11

con langostinos / *with prawns* 11

**Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular.
Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debemos tener
en cuenta a la hora de preparar su menú.**

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.*

Clientes de media pensión y pensión completa: Crédito en comida de 32 por adulto y de 16 por niño

Half board and full board guest: Credit in food of 32 per adult and 16 per child

✓ Vegetariano / *Vegetarian*